



Moelleux au **Carambar**

Pour 4 pers. : 25 Carambar au caramel ● 160 g de farine
+ pour le moule ● 1 sachet de levure chimique ● 3 œufs
● 150 g de beurre demi-sel + pour le moule ● 10 cl de lait
● 150 g de sucre.

1 Dans une casserole, réunissez les Carambar, le beurre coupé en morceaux et le lait. Faites fondre sans

cesser de remuer. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à manqué (ou à cake).

2 Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez ensuite les œufs un à un, puis incorporez parfaitement la crème au Carambar.

3 Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 35 mn environ. Laissez tiédir avant de démouler.